



*Вдохновительницам и помощницам,
тем, кто всегда меня поддерживает, —
моим маме и дочке, —
с бесконечной любовью и благодарностью*

Содержание

От автора	7
Чтобы всё получилось	9

Зима

Рождественский творожный пирог	13
Тыквенный манник	15
Пирог с белой рыбой и картофелем на пресном тесте	17
Слоёный пирог с ягодами и сметанной заливкой	19
Перевитый рулет с грецкими орехами и изюмом	21
Апельсиновый пирог с глазурью	25
Пирог с курицей, шампиньонами и сыром	27
Дрожжевой пирог с мясом, луком и яйцом	31
Насыпной пирог с яблоками, красной смородиной и брусникой	33
Пирог с яблоками и сливочной карамелью	35
Рыбный пирог на кефирном тесте	37
«Чёрный» пирог с яблоком и шоколадом	39
Миндальный пирог с мандариновым кремом	41

Весна

Витой шпинатный пирог	45
Сырный пирог	49
Пирог с капустой и яйцом на творожном тесте	51
Пирог с ревенём, клубникой и яблоками	53
Улитка с творогом, брынзой и укропом	55
Слоёный пирог со шпинатом и солёным сыром	59
Сдобный пасхальный пирог	61
Киш с курицей и стручковой фасолью	65
Заливной пирог с зелёным луком и яйцом	67
Творожная ватрушка	69
Закусочный пирог с красной рыбой и шпинатом	71

Сметанный пирог	73
Слоёный пирог с весенней зеленью	75

Лето

Сдобный пирог с джемом из красной смородины	79
Творожный пирог с малиной и заварным кремом	81
Пряный пирог-перевертыш со сливами	83
Пирог с лимонным кремом и голубикой	85
Творожный пирог с чёрной смородиной	87
Пирог с персиками, яблоками и абрикосами	89
Двойной пирог с виноградом.	91
Кремовый пирог с грушей, корицей и кардамоном	95
Вишнёвый пирог.	97
Галета с нектаринами, абрикосами и тимьяном	99
Песочный пирог с творожно-клубничной начинкой	101
Сладкий пирог с щавелём, яблоками и мятой	103
Простой пирог с ягодами	107

Осень

Сдобный пирог с брусникой и яблоками	111
Постный пирог с грибами и картофелем	115
Сладкий пирог с яблоками и коричной посыпкой.	117
Лимонный пирог	119
Шоколадный пирог с острым перцем	121
Творожный пирог с яблоками и ежевикой	123
Рулет с корицей	125
Маковый пирог с изюмом и грецкими орехами	127
Апельсиновый пирог на белках.	131
Морковный пирог с кремом	133
Тыквенная ромашка с тыквенным джемом	135
Творожный пирог с яблоками и миндалём	137
Орехово-карамельный тарт.	139
Заключение	141
Алфавитный указатель продуктов.	142



От автора

В нашем детстве домашний уют создают мамы и бабушки. Они пекут пироги. Собирают всех за большим столом. Разливают по чашкам чай и рассказывают истории. Вырастая, мы можем сделать свой дом тёплым сами. Наполнить его ароматами выпечки, вкусом сочных начинок, смехом семейных посиделок. Продолжить традицию воскресных чаепитий.

В этой книге собраны любимые, проверенные рецепты из заветной тетрадки моей семьи. Когда-то на кухне для пирогов ставили ведро теста. Три поколения – прабабушка, бабушка и мама – пекли их на радость гостям и домашним. А я продолжаю. Отыскиваю новые. Добавляю на пустые страницы. И ручаюсь за их вкус! Вы не найдёте здесь пирогов из слёз единорога или света падающей звезды. Но в этом и прелесть! Простые, доступные ингредиенты. Тесто, с которым справится каждый. Не нужно кулинарных подвигов – порадовать близких будет легко.

4 времени года. Снег и жаркое солнце, листопад и цветение вишен. Разные настроения, разные вкусы, разные рецепты для каждого воскресенья. 52 пирога. Чтобы дом всегда был уютным, разговоры душевными, а семья – настоящей...

*Желаю вам этого от всего сердца,
Ваша Анна*



Чтобы всё получилось

- Дрожжевое тесто любит тепло, ласковые руки, спокойствие и боится сквозняков. Ему нужны продукты комнатной температуры, тишина и ваше участие – помесить, обласкать.
- Делая опару, используйте жидкость 36–38 °С. Не больше! Иначе дрожжи сварятся. И не добавляйте в опару соль – дрожжи её не любят.
- Пенная шапочка на опаре – показатель качества дрожжей. Если её нет, замешивать тесто дальше не стоит, оно не поднимется.
- При замесе не забивайте дрожжевое тесто мукой – не добавляйте больше, чем указано в рецепте. Чтобы месить было легче, смажьте руки растительным маслом.
- Чтобы тесто хорошо поднялось, затяните ёмкость с ним пищевой плёнкой, укройте толстым полотенцем и поставьте в тёплое место (28–30 °С). Можно на плиту, где рядом что-то готовится.
- Начинка для дрожжевых пирогов должна быть готовой или полуготовой, если не указано иное.
- Песочное/рубленое тесто не любит рук и тепла. Всё должно быть ледяным. Поэтому используйте продукты из холодильника, блендер с насадкой «нож» и очень быстрый окончательный замес холодными руками, если не указано иное.
- Масло для теста лучше натирать, обмакивая его в муку. Масляные крошки не прилипают к тёрке.
- Песочное/рубленое тесто удобно раскатывать между 2 листами пергамента или 2 слоями пищевой плёнки.
- Для любого теста просеивание муки обязательно. Не пренебрегайте этим этапом.
- При выпечке наблюдайте за пирогом. Если верх начнёт слишком «загорать», а вынимать из духовки ещё рано, прикройте его фольгой. Не бойтесь открывать духовку: через 20 минут от начала выпечки это уже можно делать.
- Если у вас осталось немного теста, сделайте булочки или печенье. Пекутся они быстро, и ждать большой пирог будет легче.
- Не ленитесь и внимательно прочитайте инструкцию к своей духовке. Некоторые современные модели пекут пироги не на привычном нам среднем уровне, а внизу или сверху.
- После набора нужной температуры, прежде чем поставить пирог в духовку, дайте ей прогреться ещё 5–10 минут.



ЗИМА

*Плотные пироги, которые согреют
в зимнюю стужу. Подойдут к чаю и на обед.*

*Накормят большую компанию.
Порадуют всю семью на праздник*



Рождественский *творожный пирог*

Для теста:

Мука пшеничная – 250 г
Сливочное масло – 60 г
Сахар – 70 г
Творог однородный – 85 г
Яйцо С0 – 1 шт.
Разрыхлитель – 4 г
Цедра и сок 1 апельсина
Ванилин – 1 г
Молотый имбирь – ½ ч. л.
Чернослив – 40 г
Вишня сушеная – 40 г
Миндаль – 40 г
Фундук – 30 г
Апельсиновые цукаты – 60 г

Для глазури:

Сахарная пудра – 50 г
Лимонный сок – ½ – 1 ч. л.

Для украшения:

Миндаль, цукаты

Форма Ø 18-20 см

Чернослив и вишню залить крепким ароматным чаем, оставить на 4 часа, затем слить жидкость. Сухофрукты обсушить и нарезать. Орехи порубить крупно.

Размячённое масло взбить с сахаром, влить разболтанное яйцо, взбить. Добавить к массе творог, взбить. Добавить цедру и сок апельсина, взбить ещё раз.

Цукаты и сухофрукты обвалять в 1 ст. л. муки.

Остальную муку просеять с ванилином, имбирём и разрыхлителем. Всыпать в масляно-творожную смесь, перемешать до однородности.

Аккуратно ввести в тесто сухофрукты, орехи и цукаты.

Форму смазать сливочным маслом, дно застелить пергаментом. Выложить тесто. Выпекать при 180 °С 1 час или до сухой спички.

Для глазури смешать просеянную сахарную пудру с лимонным соком. Добавлять сок понемногу, чтобы получилась густая, но текучая глазурь.

Готовый пирог остудить в форме, затем переложить на решётку и смазать верх глазурью. Когда она застынет, украсить пирог орехами и цукатами.

